

**PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA
HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES DE SERVICIOS DE CATERING
PARA EVENTOS A CELEBRAR EN EL RECINTO
DEL HIPÓDROMO DE LA ZARZUELA DE MADRID**

28/01/2020

Introducción

La ubicación urbana del recinto del Hipódromo de La Zarzuela, sus infraestructuras, la amplitud de espacios exteriores, 12.000 m² aproximadamente, su funcionalidad, versatilidad y el maravilloso entorno natural en el que se encuentra, convierten al recinto del Hipódromo de la Zarzuela de Madrid, en uno de los mejores y más singulares espacios donde celebrar eventos.

Las posibilidades son casi infinitas, presentación de productos, galas y certámenes, pasarelas de moda, rodajes cinematográficos y grabaciones de spots televisivos, sesiones fotográficas, etc.

Nuestros espacios permiten personalizar al máximo los eventos en el exterior.

Y dado que estas celebraciones suelen llevar aparejada la prestación de servicios de catering, las presentes bases se dirigen a establecer el procedimiento de homologación de determinados proveedores del servicio de catering que cumplan los requisitos fijados en estas bases de condiciones, con el fin de garantizar la excelencia en el servicio que se presta en el recinto de Hipódromo de la Zarzuela.

ÍNDICE

1.	DISPOSICIONES GENERALES	4
1.1.	Naturaleza y régimen jurídico	4
1.2.	Objeto y necesidad del contrato.....	4
1.3.	Plazo de homologación y duración del contrato.....	4
1.4.	Precio del contrato. Forma de pago	4
1.4.1.	Precio 4	
1.4.2.	Forma de pago.....	5
1.5.	Garantía	5
1.6.	Perfil del contratante.....	5
1.7.	Órgano de Contratación	5
1.8.	Responsable del contrato	5
2.	PROCEDIMIENTO PARA LA HOMOLOGACIÓN	6
2.1.	Principios a los que se somete la homologación.....	6
2.2.	Presentación de solicitudes.....	6
2.2.1.	Forma de presentación.....	6
2.2.2.	Contenido de la solicitud	6
	INSTALACIONES DE COCINAS FIJAS	7
2.2.3.	Acuerdo de Homologación.....	7
3.	CONDICIONES DE EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD DEL CATERING	8
3.1.	Formalización de la contratación de los eventos.....	9
4.	SEGURIDAD, CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS	9
5.	EJECUCIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO.....	10
5.1.	Ejecución del contrato	10
5.2.	Extinción y resolución del contrato	10

ABREVIATURAS

HZ:	<i>Hipódromo de la Zarzuela, S.A., S.M.E.</i>
IIC:	<i>Instrucciones Internas de Contratación</i>
LCSP:	<i>Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público</i>
RGLCAP:	<i>Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado mediante Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre</i>
SEPI:	<i>Sociedad Estatal de Participaciones Industriales</i>
UTE:	<i>Unión Temporal de Empresarios</i>

1. DISPOSICIONES GENERALES

1.1. Naturaleza y régimen jurídico

El contrato tiene carácter privado.

El contrato se regirá por lo previsto en el presente documento, en las IIC (en particular su art. 8.4) de HZ y en la normativa aplicable vigente.

1.2. Objeto y necesidad del contrato

El objeto del contrato al que se refiere el presente documento es la homologación de proveedores de servicio de catering (en adelante el CATERING) para eventos a celebrar en el recinto del Hipódromo de la Zarzuela de Madrid, que cumpla dando respuesta y servicio a una demanda muy especial, tanto por su variedad y tipología, como por su variabilidad, garantizando una calidad en el servicio acorde con el objetivo general de excelencia perseguido por Hipódromo de la Zarzuela.

Los espacios utilizables para la prestación de los servicios serán los jardines exteriores del recinto del Hipódromo.

De manera excepcional podrán autorizarse la utilización de otros espacios del recinto del Hipódromo.

1.3. Plazo de homologación y duración del contrato

Se podrá solicitar la homologación desde el día siguiente a la publicación del presente documento en el Perfil del Contratante de HZ. El Órgano de Contratación determinará en su caso el cierre del período de homologación, que en ningún caso podrá ser inferior a 30 días desde dicha publicación.

El contrato tendrá duración hasta el 31 de diciembre de 2020. Este plazo comenzará a contar a partir de la formalización del contrato.

1.4. Precio del contrato. Forma de pago

1.4.1. Precio

El CATERING homologado deberá abonar a HZ en concepto de canon, un **porcentaje del presupuesto de los Eventos**, concretamente el 5% del presupuesto final aceptado por el cliente, en concepto de uso de instalaciones y por ejercer su actividad comercial en HZ, IVA excluido. Si el cliente es referido por HZ, el CATERING abonará un **10% del presupuesto final** aceptado por cliente. Para la contabilización y liquidación correspondiente el CATERING presentará a HZ, el documento que lo acredite (presupuesto o factura) con la firma del cliente. La no acreditación podrá considerarse por HZ causa suficiente para la revocación de la presente homologación.

1.4.2. Forma de pago

El CATERING deberá abonar el canon indicado en el numeral 1.4.1., anterior en los 10 días siguientes a la celebración del evento, con independencia del cobro por parte del catering al cliente. La demora en la liquidación del canon dará lugar automáticamente a la pérdida de la condición de catering homologado y ejecución de la garantía descrita en el apartado siguiente.

1.5. Garantía

El catering homologado deberá prestar una garantía por importe de 6.000,00€ (SEIS MIL EUROS), en metálico o aval bancario. No obstante, todo aquel catering que se homologue para prestar servicios en eventos celebrados únicamente entre el 1 de septiembre y el 31 de diciembre, deberá prestar una garantía por importe de 3.000,00€ (TRES MIL EUROS), en metálico o aval bancario.

Esta garantía deberá constituirse en el máximo plazo de diez días naturales, contados a partir del día siguiente a la fecha de notificación de la autorización de formalización de la homologación por parte de HZ.

La garantía responderá del cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente documento y/o del desarrollo de su actividad en relación con HZ. La garantía deberá permanecer vigente durante el período de homologación.

La garantía será liberada dentro del plazo de un mes contado a partir de la terminación de la homologación, previa petición por parte del CATERING.

1.6. Perfil del contratante

En la página de HZ (www.hipodromodelazarzuela.es) apartado de Empresa, Información Corporativa, podrá consultarse el perfil del contratante de HZ, la información relativa a la convocatoria de homologación.

En todo caso, los interesados pueden recabar información adicional en la siguiente dirección de correo electrónico: pnanajo@hipodromodelazarzuela.es

1.7. Órgano de Contratación

El Órgano de Contratación y adjudicación será el Comité de Dirección de la sociedad, conforme a lo previsto en las IIC.

1.8. Responsable del contrato

El Órgano de Contratación designará un responsable del contrato. Al responsable del contrato le corresponderá supervisar la ejecución del contrato y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de las prestaciones pactadas.

2. PROCEDIMIENTO PARA LA HOMOLOGACIÓN

2.1. Principios a los que se somete la homologación

La contratación está sometida a los principios de publicidad, concurrencia, transparencia, confidencialidad, igualdad y no discriminación, en los términos previstos en las IIC.

La gestión de la contratación de HZ considerará igualmente la aplicación de los principios de necesidad, idoneidad y eficiencia.

2.2. Presentación de solicitudes

2.2.1. Forma de presentación

La solicitud de homologación, junto con la documentación que se detalla en el presente documentos, se podrá presentar:

- De forma presencial en las oficinas de HZ, en la Avenida del Padre Huidobro s/n (salida nº 8. A-6), 28023 Madrid, a la Att. DIRECCIÓN COMERCIAL
- De forma electrónica, a través del correo: juridico@hipodromodelazarzuela.es

2.2.2. Contenido de la solicitud

Las solicitudes incluirán la documentación que se indican a continuación.

1. Documentos que acrediten la personalidad del empresario y su ámbito de actividad.

- Si la empresa fuera una persona jurídica, la escritura o documento de constitución, los estatutos o acto fundacional en los que conste las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos, en su caso, en el Registro Público que corresponda según el tipo de persona jurídica de que se trate, así como el Número de Identificación Fiscal (NIF).
- Si se trata de empresario individual, el DNI o documento que, en su caso, le sustituya reglamentariamente.

2. Documentos que acrediten, en su caso, la representación. Los que comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otro presentarán poder bastante al efecto y fotocopia de su D.N.I. o del documento que, en su caso, haga sus veces. Si la empresa fuera persona jurídica, el poder deberá figurar inscrito en el Registro Mercantil o en el Registro público que corresponda.

3. Solvencia económica y financiera. Acreditación de su solvencia económica y financiera por el siguiente medio:

Las cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario o por las depositadas en el registro oficial en que deba ser inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuantas anuales legalizados en el Registro Mercantil.

Los empresarios no obligados a presentar las cuentas en registros oficiales podrán aportar, como medio alternativo de acreditación, los libros de contabilidad debidamente diligenciados.

Se entenderá acreditada la solvencia económica-financiera, por aquellos participantes que dispongan de una cifra de negocios global superior a 1.000.000 € en total durante tres últimos ejercicios (2017, 2018 y 2019).

- 4. Solvencia Técnica y profesional.** Acreditación de su solvencia técnica y profesional por los siguientes medios:

RELACIÓN DE CLIENTES EN LOS ÚLTIMOS DOS AÑOS (2018 Y 2019).

El participante deberá poder acreditar como mínimo 10 servicios, durante el año 2018, que cumplan con algunas de las condiciones indicadas:

- Servicios de restaurante en sala superiores a 200 comensales.
- Servicios de cóctel superiores a 350 comensales.

INSTALACIONES DE COCINAS FIJAS

El participante deberá acreditar que dispone de unas instalaciones de cocinas fijas desde donde abastecerá de productos, más o menos elaborados, al servicio que preste en HZ.

HZ podrá comprobar estas instalaciones "in situ" a fin de poder verificar su existencia, condiciones y efectividad. En este sentido, estas instalaciones deberán disponer de la licencia de actividad, apertura y funcionamiento preceptiva. Asimismo, deberá estar inscrita en el Registro Sanitario de Alientos de la Comunidad Autónoma donde se encontrasen estas instalaciones fijas de cocina o en el registro sanitario que corresponda.

- 5. Obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.**

- a) Certificación positiva expedida por la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, en la que se contenga genéricamente el cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 13 del RGLCAP.
- b) Certificación positiva expedida por la Tesorería de la Seguridad Social, en la que se contenga genéricamente el cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 14 del RGLCAP.

- 6. Compromiso de constitución de la garantía.**

- 7. Copia de la póliza de seguros de Responsabilidad civil.**

Los catering deberán suscribir una póliza de seguro que deberá incluir específicamente la responsabilidad civil por daños y perjuicios derivados del suministro de bebidas y alimentos (intoxicaciones alimentarias), y responsabilidad civil de productos, que cubra adecuadamente los servicios que prestarán, y en todo caso por un importe mínimo de 300.000 euros. La vigencia del seguro deberá mantenerse durante todo el período de homologación del servicio.

2.2.3. Acuerdo de Homologación

El Director Comercial de HZ, conforme a las cláusulas recogidas en el presente documento, analizará que la solicitud cumpla todos los requisitos exigidos. Una vez verificada la solvencia, se elevará la propuesta al Comité de Dirección, quien autorizará, en su caso, la homologación, debiendo formalizarse en un plazo no superior a 15 días.

La homologación se perfeccionará con el acuerdo de homologación.

3. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD DEL CATERING

1. Sin perjuicio de las obligaciones impuestas por la normativa aplicable, el CATERING tendrá las siguientes obligaciones:

- Prestar los servicios de acuerdo con las condiciones previstas en el presente documento y conforme a los más altos niveles de calidad e imagen.
- Cumplimiento de la legislación vigente, con particular atención a todo lo previsto en materia fiscal, laboral, higiénico-sanitaria, de hostelería, consumo, seguridad, Seguridad Social y Prevención de Riesgos Laborales. HZ podrá requerir en cualquier momento a la empresa la documentación al respecto para comprobar el cumplimiento de sus obligaciones. El incumplimiento de las mismas constituirá causa suficiente para perder la condición de CATERING.
- Tener a disposición de HZ su plan de riesgos laborales, de acuerdo con la legislación vigente.
- Desarrollo de su actividad con personal que tenga contrato laboral, siendo por tanto, titular exclusivo de los derechos y obligaciones que les son inherentes como empresario. El personal que destine para el desarrollo de su actividad en el recinto, dependerá a todos los efectos de dicho catering; es decir, será el responsable del abono de los salarios, cotizaciones a la Seguridad Social, retenciones, declaraciones de impuestos, y todas las obligaciones dimanantes del contrato de trabajo.
- Cumplir las ordenanzas municipales reguladoras de las condiciones higiénico-sanitarias que deben observar los establecimientos de hostelería que sirvan comidas y/o bebidas y proteger la Salud y los derechos de consumidores y usuarios de tales servicios.
- Póliza de seguro que deberá incluir específicamente la responsabilidad civil por daños y perjuicios derivados del suministro de bebidas y alimentos (intoxicaciones alimentarias), y responsabilidad civil de productos, que cubra adecuadamente los servicios que prestarán, y en todo caso por un importe mínimo de 300.000 euros. La vigencia del seguro deberá mantenerse durante todo el período de homologación del servicio.
- Tener, a disposición de los usuarios/clientes, una "Hoja de reclamaciones" de acuerdo con la normativa legal vigente en cada momento en la Comunidad de Madrid.
- Durante la explotación de los espacios cedidos, el CATERING será responsable de la conservación y mantenimiento de las zonas que figuren en la relación contractual. Si al final del período de explotación de los espacios cedidos se hubiese deteriorado alguna instalación o zona, el CATERING se compromete a reponerlas a su costa a su estado original, de lo contrario HZ procederá a su reparación y su coste le será imputado.
- Al finalizar los eventos el CATERING deberá llevarse todo el material, mobiliario y maquinaria desplegada para la realización del evento.

2. HZ proveerá al CATERING los siguientes documentos para el ejercicio de la actividad:

- Presentación oficial de hipódromo.
- Tarifas de los espacios.
- Promociones y disponibilidad de fechas para los eventos, o la cotización para eventos concretos.

3. Previa autorización fehaciente de HZ, el CATERING podrá enseñar las instalaciones a sus clientes.
4. El CATERING adquiere el compromiso de remitir, con al menos cinco (5) días de antelación a la celebración del evento, a HZ el Briefing del evento.

3.1. Formalización de la contratación de los eventos

La contratación de eventos se instrumentará mediante solicitud formal del CATERING y la aceptación fehaciente por parte de HZ.

4. SEGURIDAD, CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS

El CATERING queda obligado a tratar de forma confidencial y reservada la información recibida, así como a tratar los datos conforme a las instrucciones y condiciones de seguridad que dicte el responsable del Contrato.

El CATERING deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del Contrato a la que se le haya dado el referido carácter o que, por su propia naturaleza, deba ser tratada como tal y estará obligado a guardar sigilo respecto a los datos o antecedentes que, no siendo públicos o notorios, estén relacionados con el objeto del Contrato, de los que tenga conocimiento con ocasión del mismo, durante la vigencia del Contrato y los cinco años posteriores al vencimiento de éste en los términos del artículo 133.2 la LCSP.

El CATERING no podrá utilizar para sí ni proporcionar a terceros datos alguno de los trabajos contratados ni publicar, total o parcialmente, el contenido de los mismos sin autorización escrita del Órgano de Contratación.

El CATERING adquiere, igualmente, el compromiso de la custodia fiel y cuidadosa de la documentación que se le entregue para la realización del trabajo y, con ello, la obligación de que ni la documentación ni la información que ella contiene o a la que acceda como consecuencia del trabajo llegue, en ningún caso, a poder de terceras personas.

El Órgano de Contratación no podrá divulgar la información facilitada por los empresarios que éstos hayan designado como confidencial, carácter que afecta, en particular, a los secretos técnicos o comerciales y a los aspectos confidenciales de las ofertas.

A estos efectos, el CATERING podrá designar como confidenciales alguno o algunos de los documentos aportados, circunstancia que deberá reflejarse claramente (sobreimpresa, al margen o de cualquier otra forma) en el propio documento señalado como tal.

Como efecto de la adjudicación del presente Contrato, el CATERING quedará obligado al cumplimiento de lo establecido en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal, por lo que, como consecuencia de la celebración de este, el Adjudicatario adquiere la condición de Encargado de Tratamiento, y queda obligado a guardar la más estricta confidencialidad sobre los datos o información a la que pueda tener acceso como consecuencia de prestación del servicio.

El acceso del CATERING a los datos de carácter personal contenidos en los ficheros de HZ para la prestación del servicio objeto del Contrato, no tendrá la consideración legal de comunicación o cesión de datos a efectos de la legislación vigente en materia de protección de datos personales, sino de acceso por cuenta de terceros conforme a lo previsto en dicha legislación. Por lo que como consecuencia, el Adjudicatario queda obligado específicamente a:

- Utilizar los datos de carácter personal a los que tuviese accesos para los exclusivos fines de la ejecución del presente Contrato.
- Adoptar las medidas de índole técnica y organizativa necesarias establecidas en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal aplicando de esta manera, las medidas de seguridad que correspondan en función del tipo de datos a tratar.
- Mantener la más absoluta confidencialidad sobre los datos personales a los que pueda tener acceso para la prestación objeto del Contrato así como sobre los que resulten de su tratamiento cualquiera que sea el soporte en el que se hubieren obtenido.
- No comunicar o ceder los datos del fichero a otras entidades, ni siquiera para su conservación, salvo que en el Contrato de prestación de servicios se detalle lo contrario, en cuyo caso, dichas entidades se verán sometidas a las mismas reglas de protección de datos y confidencialidad que el Encargado de Tratamiento.
- Comunicar al personal que pudiera intervenir en cualquier fase del tratamiento el deber de guardar secreto profesional sobre los datos de carácter personal que conozca o a los que tenga acceso en ejecución del Contrato, obligándose de igual manera a hacer cumplir las medidas de seguridad.
- Destruir o devolver a HZ, según las instrucciones que al respecto se den, una vez cumplida la prestación contractual, los datos de carácter personal eventualmente tratados y los soportes o documentos en que consten los mismos, sin conservar copia alguna de aquellos.

La infracción de estos deberes por parte del CATERING será calificada como grave y será causa de resolución del Contrato, sin perjuicio de la responsabilidad de índole civil, penal o administrativa que corresponda con arreglo a la legislación vigente, respondiendo, en todo caso éste, como Responsable del Tratamiento, sobre los daños y perjuicios que, en materia de protección de datos, se deriven del incumplimiento de estas.

Estas obligaciones que se extienden durante la ejecución del Contrato, seguirán vigentes una vez que el Contrato haya finalizado o haya sido resuelto.

5. EJECUCIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se rige, en cuanto a sus efectos, modificación y extinción, por el derecho privado.

5.1. Ejecución del contrato

El contrato se ejecutará con sujeción a lo previsto en los documentos contractuales y normativa vigente.

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del CATERING. Éste será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para HZ o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato, tanto si dichos prestaciones y servicios se realizan en sus propias instalaciones, como en los centros o profesionales que tenga concertados para el debido cumplimiento del contrato.

HZ efectuará la inspección, comprobación y vigilancia para la correcta ejecución del contrato y podrá dictar las instrucciones oportunas para su correcto cumplimiento.

5.2. Extinción y resolución del contrato

El Contrato se extinguirá por su vencimiento, mutuo acuerdo o resolución.

La pérdida de la condición de homologado se podrá acordar por el Órgano de Contratación de forma motivada, siendo causas de resolución las siguientes:

- Comprometer con el cliente un evento que no haya sido aprobada previamente por HZ.
- Desatender los servicios contratados con el cliente.
- El incumplimiento de las cláusulas contenidas en estas bases o en los demás documentos que forman parte del acuerdo de homologación.
- Cualquiera de los incumplimientos de las condiciones de ejecución de la actividad previstos en el presente documento.
- La solicitud de declaración de situación concursal de la empresa homologada.
- El impago anual del canon pasado un periodo de 30 días naturales desde el inicio del nuevo periodo de prestación.
- Aquellas otras causas que se establezcan expresamente en la legislación vigente.